



ОТ САМОГОНА

Константин
Михайлов

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
ДОМАШНЕГО
АЛКОГОЛЯ

Рецепты
душевных
напитков

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва



ДО ЛИКЕРА

О Г Л А В Л Е Н И Е

Давайте знакомиться!	6
Основа алкогольных напитков. От самогона до бурбона	8
Дистиллят из фруктово-ягодного и растительного сырья	9
Дистилляты зерновые	10
Домашний винокур — выбор оборудования	12
Выбор самогонного аппарата	12
Техника безопасности	18
Домашнее самогонварение — спирт-ректификат и дистиллят	20
Ароматизация алкогольной основы	27
Настаивание на травах и ягодах	27
Мацерация, ароматные водки	27
Использование джин-корзины	28
Выдержка в контакте с древесиной	28
Домашние алкогольные напитки — настойкостроительство	30
Как создать идеальный напиток и исправить ошибки вкуса. Работа с рецептами	33
● Вкусы лета и праздничного настроения, запечатанные в бутылку	37
Моя любимая вишневка	38
Солнечная облепиха	40
Смородина с сюрпризом. Королева настоек	42
Мандариновка новогодняя радостная	44
Вкус лета. Необычная малиновая настойка	46
Ратафия — чемпионская смородина	48
Летняя настойка № 1	50
Французский поцелуй	52
Три сестры	54
Ратафия — Малиновая граната	56
Каразюм классический	58
Коварная арония	60
Рябина на коньяке	62
● Настойки с мужским характером	65
Хреновуха доброславская	66
Имбирно-лимонная настойка	68
Бородинская № 13	70
Перцовка декабрьская (с хурмой)	72
Ржаная с чесноком	74
Молодильное яблочко (яблочная перцовка)	76
Доброславская перцовка	78
Пряная имбирная настойка	80
Яшка-перчик	82
Бородинская. Базовая версия	84
Оригинальная перцовка «Манго — чили»	86
Лечо — огород в бутылке	88
Охотничья, любимая настойка Брежнева	90

● Авторские пряные настойки — калейдоскоп вкусов в вашем бокале	93
Пряная вишня	94
Имбирь тай	96
Елка в апельсинах	98
Зимняя вишня	100
Осенняя настойка «Штрудель»	102
Сельдереевка	104
Синьор Помидор — томатовка	106
Крепкая вишневая настойка «Марья Ивановна»	108
Померанцевая настойка	110
Имбирный пряник	112
Вечерний Тамбов	114
Оранжевое настроение	116
Брехуновка	118
Греча	120
Осенняя настойка «Барская усадьба»	122
Настойка лесника	124
Морковная от кума	126
● Ликеры. Самая сладкая глава книги	129
Гранатовый ликер «Восточная сказка»	130
Макадамия — жидкий десерт	132
Медовая груша — нектар богов	134
Лимончелло. Рецепт итальянского дедушки	136
Ирландский кремковый ликер	138
Кофейный ликер	140
Карамельный ликер «Соленая карамель»	142
Сливовый спотыкач	144
Крамбамбуля. Белорусская пряная настойка	146
Кюммель	148
Банановый кремковый ликер	150
Клубничный ликер «Дамский угодник»	152
Ананасовый ликер	154
На посошок. Вместо послесловия	156

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



Настаивание
под обычной
крышкой



Настаивание
под крышкой
ВАКС



Настойка
методом
су-вид



Отдых после
настаивания



Рекомендованный
срок хранения



Температура
подачи

ДАВАЙТЕ ЗНАКОМИТЬСЯ!

Приветствую вас, любители вкусно и интересного! Разрешите представиться, меня зовут Константин Михайлов, хотя большинство знают меня как Доброслава, идейного вдохновителя и многолетнего предводителя проекта «Доброслав13 — вкусные истории». За полтора десятилетия маленький и уютный блог банкира, любящего вкусно поесть и затейливо выпить, в «Живом Журнале» вырос до большого сообщества в четверть миллиона человек со всего мира, которое смотрят и читают более миллиона человек ежемесячно.

Мы живем в XXI веке, во времена цифровых технологий, интернета и гаджетов, которые все больше становятся похожими на ожившую фантастику. Но как бы ни был удобен цифровой мир, ему свойственно одновременно терять все и сразу. А книга? Напечатанное на бумаге издание стоит на полке и радуется нас сегодня, завтра и через 50 лет, и ему все равно, что происходит там, в этом бушующем информационном мире. Это истинный хранитель знаний, опыта, навыков, мыслей и души автора.

Именно вы, любители вкусно и интересно, сподвигли меня написать мою

первую книгу, собрав для вас свои любимые рецепты домашних алкогольных напитков, собственноручно проработанные множество раз. Я исправлял, улучшал, дорабатывал и раз за разом перерабатывал те вариации, которые нравятся мне, моим друзьям и тысячам людей, пробовавшим мои напитки.

На страницах книги пойдет речь об основах домашнего винокурения, или, как его называют в простонародье, самогонварения, о выборе оборудования, соблюдении техники безопасности, и, конечно же, большая часть книги посвящена изготовлению классических и авторских домашних алкогольных напитков.

Вспомните русскую литературу, старые кулинарные книги — ни один богатый праздничный стол, званый ужин или дружеские посиделки не обходятся без различных напитков. Современное ремесленное винокурение и изготовление домашних ароматных напитков в нашей стране вышло из культуры помещичьего винокурения XIX века, когда хорошим тоном считалось иметь большой погреб с настойками, наливками и ликерами, а самый шик был в том, чтобы на каждую букву алфавита был свой напиток.

Настойки, бальзамы, ликеры и прочие алкогольные радости известны из глубины веков. Изначально это были лечебные настои трав и пряностей, изготавливаемые аптекарями, но зачастую они получались столь вкусными, что их целебные свойства быстро уходили на второй план и главным становилась гастрономическая составляющая творений «алхимиков». У этих прекрасных напитков нет одной родины, они истинные космополиты, рассеянные по всему миру: где-то их появление связывают с Вакхом, Дионисом и Бахусом, в других местах — с именами Сукеллуса или Ключэрикона, а на другом краю света им покровительствуют Ии Ди и Инари, Варуни, Шоджо и Камуи. В большинстве древних культур есть свои божеества, связанные с алкогольными напитками и весельем.

Но стоит всегда помнить: как бы ни был вкусен, необычен и интересен алкоголь, это коварная штука. При безрассудном потреблении он поработит вас и ваши желания. Всегда об этом помните! Призываю вас к осознанному употреблению спиртных напитков и культуре питья как части гастрономической культуры, поиску нового, открытию необычных вкусов и сочетаний питья и еды.

Давайте отправимся в этот увлекательный мир домашних напитков, которые порадуют вас и ваших друзей!

Быть добру!
Ваш Доброслав.



ОСНОВА АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ. ОТ САМОГОНА ДО БУРБОНА

Как любое здание начинается с фундамента, так и любой алкогольный напиток имеет свою основу. Дома восхищают архитектурой, красивыми фасадами, необычной кладкой, лепниной, оригинальными решениями зодчего, в напитках же привлекают аромат, вкус, цвет и необычная текстура. Но без скрытого от нашего внимания фундамента не может быть ни одного великого творения. Он неприметен и обычно не вызывает любопытства, но служит надежной опорой зданиям и напиткам так же, как титан или слоны, стоящие на черепаше, держат наш мир.

Этанол, он же этиловый спирт, он же всем известный C_2H_5OH , и есть та самая алкогольная основа, на которой строятся все алкогольные напитки, упомянутые в этой книге.

Получить его можно двумя основными способами: микробиологическим (спиртовое брожение биологического сырья, содержащего углеводы) и синтетическим (гидратация этилена). Нам интересен первый из них, которым человечество пользуется не одну тысячу лет. Дрожжи (кстати, это грибы), поедая содержащее углеводы сырье (сахара), выделяют в процессе жизнедеятельности спирт, который мы и будем использовать как основной компонент алкогольных напитков (при этом небольшие количества этанола также содержатся в кефире, квасе и некоторых других продуктах, но это уже совсем другая история).

Углубляться в подробности изготовления всех напитков мира в рамках одной небольшой книги не представляется возможным, но считаю необходимым поговорить об основных спиртосодержащих, или, по-простому, алкогольных, вариациях современного мира.

Исторически первыми вариантами питья на основе брожения с получением алкоголя были меда (медовуха, медовое вино), которые получались в результате сбраживания медового сусла или чистого дикого меда дикими дрожжами. Процесс этот не быстрый, но сохранился до наших дней, именно так делают ставленные меда. Со временем появились более быстрые и технологичные способы их производства — вареные меды, сбраживаемые культурными штаммами дрожжей. Также исторически одними из самых первых пьянящих напитков были прародители современного фруктового и ягодного вина. Переспевшие плоды начинали бродить от взаимодействия с дикими дрожжами (они сопровождают человечество с первых дней появления *Homo sapiens*, были они до нас и останутся после современной цивилизации) и давали нашим предкам веселящий напиток, который сотнями поколений виноделов доведен до совершенства. Мир вина столь огромен и разнообразен, что о нем можно говорить бесконечно, но наша основная тема — крепкий алкоголь.

С развитием земледелия появилось достаточно много различного зернового сырья

для получения веселящего зелья, так мир узнал пиво. И хотя тогда в него еще не добавляли хмель, не проводили осахаривание солодов, это был очередной шаг в познании и освоении человеком мира алкоголя.

Кочевые народы шли своим путем, так появились спиртосодержащие напитки на основе кумыса, который изготавливается из молока кобылы и содержит пару процентов алкоголя, иногда до 5–6 %.

Время шло, и великие умы человечества, алхимики и лучшие ученые своей эпохи, подарили миру Aqua vitae. Вода жизни — средневековое название водного раствора этилового спирта, который получали методом дистилляции вина, пива, эля или других продуктов брожения. Вот с этого момента крепкий алкоголь и стал покорять мир.

Столетия работы и оттачивания мастерства винокуров подарили нам огромное количество любопытных хмельных вариаций, полученных методом дистилляции. Несмотря на существенные различия, их объединяет крепость готовых напитков, технология производства и богатый, насыщенный вкус и аромат.

Среди дистиллятов можно выделить много разновидностей, но традиционно главным критерием, по которому они различаются, считается наличие или отсутствие выдержки. А дальше уже принимают во внимание разделение по видам используемого сырья и традиции различных стран.

ДИСТИЛЛЯТ ИЗ ФРУКТОВО-ЯГОДНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Пожалуй, самыми популярными и распространенными в этой категории можно считать бренди, коньяк и арманьяк,

получаемые путем перегонки сухого вина и виноматериала предпочтительно из специальных технических сортов винограда с последующей выдержкой в бочках (либо в контакте с древесиной).

Не всем французам повезло быть владельцами отличных виноградников, имея желание пить вкусные выдержанные напитки, и это обстоятельство подарило миру кальвадос.

Производится он путем дистилляции сидра, который, в свою очередь, сделан из яблок и груш определенных сортов, непременным условием процесса является выдержка в дубовых бочках.

Теперь перейдем к невыдержанным напиткам (которые иногда и ненадолго все же попадают в дубовые бочки). Из виноградного жмыха также производится достаточно много интересных напитков: итальянская граппа, кавказская чача, греческое ципуро, в Перу и Чили делают писко, который в редких случаях может выдерживаться в бочках до года.

Такие продукты перегонки можно получать почти из любого сырья. Достаточно популярными в этой группе напитков можно назвать следующие невыдержанные дистилляты.

Арцах — водка из плодов тутовника (шелковицы), которую иногда выдерживается в дубовых бочках.

Киршвассер — традиционный для ряда регионов Германии и Франции дистиллят, который гонят из браги, получаемой из черной черешни и обязательно с косточками.

Ракия — традиционный напиток Болгарии, Сербии и их соседей по Балканам. Обычно

изготавливается из слив, яблок, абрикосов, персиков, реже из винограда. Непродолжительно выдерживается в дубовых бочках, но далеко не всегда, — люди на Балканах веселые и гостеприимные, и у них нет времени ждать долгие годы, пока созреет напиток.

Палинка производится в странах, когда-то составлявших Австро-Венгерскую империю. Традиционно она получается из слив, яблок, ягод, вишни и черешни.

Сливовица — дистиллят из слив. Производится практически во всех странах Восточной и Центральной Европы.

Фрамбуаз из Франции — это необычный напиток из малины, который выдерживается в стекле не менее трех лет.

Это лишь самые частые виды дистиллятов, коих в мире великое множество. Например, во Франции и на Карибах из различных сладких фруктов делают «о-де-ви», а Австрия и Германия славятся всевозможными шнапсами, которые производят практически из всего, до чего дотянется рука умелого винокура. Мне доводилось пивать как фруктовые, так и шнапс из картофеля (из которого в Исландии, например, производят бреннивин, а в Скандинавии — аквавит) и даже из лесного ореха. На Кавказе и у многих домашних и ремесленных винокуров очень популярны дистилляты из абрикоса, которые отличают утонченный аромат и очень приятный вкус.

Вы думаете, это все? Не тут-то было! Нельзя обойти такой легендарный вид дистиллята, как ром, который может быть невыдержанным, но может и выдерживаться в дубовых

Получить напиток можно практически из всего, другой вопрос — нужно ли? Тут каждый винокур решает сам.

бочках, а потом еще и настаиваться на пряностях. В Бразилии придумали родного брата любимого напитка всех пиратов — кашасу, а в Таиланде из тростника делают сангсом. Мексиканцы обнаружили чудесное растение голубую агаву — и мир обрел текилу, но и другие виды растения не остались без применения: из них получается прекрасный мескаль.

Мир дистиллятов столь разнообразен, что никто не может запретить приготовить его из репы, томатов или, например, батата. Так, в Монголии и южной Сибири водку архи получают из молока.

ДИСТИЛЛЯТЫ ЗЕРНОВЫЕ

Пальма первенства среди выдержанных зерновых дистиллятов во всем мире, конечно, принадлежит виски. Его основой является ячменный солод. Основная вкусоароматика напитка получается в результате использования различных солодов и выдержки в бочках. Виски подразделяют по регионам производства, срокам выдержки, наличию одного вида солода или купажу.

Бурбон — американский брат виски, его главная особенность в том, что минимум 51 % зернового сырья, которое идет на производство, — это кукуруза. Оно и понятно, в каждом регионе стараются в полной мере использовать самое доступное сырье, которое желательно должно быть еще и недорогим.

Ржаной виски — все тот же виски, в котором не менее 51 % зернового сырья — это рожь.

Старка — забытый в последнее время промышленными предприятиями напиток, который активно возрождается благодаря энтузиастам. Сейчас он стал частым гостем на алкофестивалях. Это дистиллят из ржаного сула, выдержанный в бочках, хотя многие (мне непонятно почему) считают старку настойкой.



Ассортимент невыдержанных зерновых дистиллятов значительно шире, по факту такой вариант напитка можно получить практически из любых злаков. Пожалуй, самые популярные и известные среди них — это наши родные хлебное вино и полугар.

Жenever, прародитель джина, традиционно делается этим методом из зернового сырья (иногда может выдерживаться в бочках).

Арак, или анисовая водка — это тоже дистиллят, как и еще десятки менее известных напитков со всего мира.

Если же заглянуть к домашним винокурам, конечно же, можно обнаружить множество различных зерновых вариаций, лично я очень люблю необычный гречишный.

Самогон — простой, обычный, из сахара, который гнал и ваш дед, и батя и насчет которого наверняка приходили мысли: «Может, и мне пора этим заняться, пенсия не за горами», — это тоже дистиллят. Простой сахарный дистиллят.

Технологии дистилляции XVII–XIX веков не позволяли получать достаточно чистый спирт, в напитках, помимо вкусоароматики исходного сырья, содержалось много примесей и сивушных масел. Чтобы скрыть их, использовали как раз технологию

изготовления настоек, биттеров и ликеров, которые своим ярким ароматом закрывали не самую лучшую алкогольную основу.

В XIX веке была изобретена ректификационная колонна и появилась возможность получать очень чистый спирт с минимумом примесей. Спирт 96,6 % не имеет аромата и вкуса исходного сырья. Неважно, из чего он будет сделан методом ректификации — зерно, сахар, фруктовое сырье или древесные опилки, вкус и аромат этого спирта будет одинаков, разницу в небольших нюансах сможет определить далеко не каждый потребитель.

В современном мире спирт-ректификат является основным сырьем для производства водки и ароматных напитков — настоек, наливок, ликеров, биттеров и т. д. Для домашнего «алхимика»-настойкостроителя он как чистый лист — на его основе проще всего делать практически любые напитки.

Для изготовления домашних настоек иногда используются ароматные дистилляты. Так, чтобы получить лимончелло, отлично подходит виноградный спирт, чтобы приготовить рябину на коньяке, не обойтись без небольшого количества коньяка или доброго бренди, а кремовые сливочные ликеры сильно выигрывают при добавлении в них виски.

ДОМАШНИЙ ВИНОКУР — ВЫБОР ОБОРУДОВАНИЯ

Вот и настал тот момент, когда вы решили попробовать новое увлекательное занятие — винокурение. Первым делом любому начинающему самогонщику нужно принять решение насчет того, какие напитки он хочет делать, в каких количествах и сколько средств из своей стратегической заначки готов на это потратить. Хочу отметить, что в этой книге я не буду разбирать достаточно дорогое оборудование профессионального уровня, которое требует много пространства и существенных знаний и практики (будь то ПВК, колонны от 4 дюймов и более, медные шлемы, перегонные кубы и т. д.), это высшая школа, и к этому надо прийти своим уникальным путем, постоянно совершенствуя знания и навыки. Мы поговорим о простом и доступном большинству читателей бюджетном оборудовании, которое можно разместить на среднестатистической кухне. Да, кто-то скажет, что это начальная база винокура. Пусть так. Начинать надо от простого к сложному!

ВЫБОР САМОГОННОГО АППАРАТА

Самогонный аппарат, или дистиллятор, — это устройство, с помощью которого путем двойной перегонки браги (иногда перегонка может быть больше) получается крепкий алкоголь (до 96,6 %). На первом этапе требуется перегнать брагу в спирт-сырец, чтобы в дальнейшем получить из него товарный продукт, будь то спирт-ректификат или дистиллят. Из полученной алкогольной основы уже можно изготовить огромное количество различных напитков, о некоторых



Самогонный аппарат прямоточного типа с кожухотрубным холодильником

шла речь в предыдущей главе, о других поговорим в следующих рецептурных главах.

Главная задача любого самогонного аппарата — испарить спирт из браги или спирта-сырца и сконденсировать его в более крепкий спирт желаемой степени чистоты.

Все домашние самогонные аппараты конструктивно можно разделить на три основные группы.

1. КЛАССИЧЕСКИЙ ДИСТИЛЛЯТОР, ИЛИ ДИСТИЛЛЯТОР-ПРЯМОТОЧНИК

Это привычная всем конструкция, состоящая из перегонного куба и холодильника (известного также как змеевик). Многие новички теряются, почему куб? Ведь перегонный куб по своей форме обычно представляет из себя бочку или кастрюлю. Это название образовано из искаженной интерпретации широко используемого алхимиками латинского слова *сира* («емкость», «бочка»). Именно такие самогонные аппараты вы себе, скорее всего, и представляете, вспоминая старые советские фильмы или как ваш батя или дед гнали на кухне самогон в молочной фляге, прикрутив к ней змеевик.

Принцип работы таких аппаратов очень прост: брага, или спирт-сырец в случае второй перегонки, подогревается в испарительном кубе до температуры кипения спирта, последний испаряется, пары попадают в холодильник, где конденсируются в виде капель спирта — не очень чистого, того самого «деревенского» самогона.

К этому же типу аппаратов можно отнести систему с сухопарником — можно сказать, следующую ступень эволюции винокурного оборудования. Сухопарник (его еще называют паровой колпак или прикубник) представляет собой емкость (обычно в форме цилиндра-банки), которую устанавливают между испарительным кубом и холодильником, за счет чего создается так называемая воздушная дефлегмация. Задача сухопарника — повысить степени очистки дистиллята за счет конденсации вредных примесей с более низкой температурой кипения, чем у этилового спирта. На практике сухопарник обеспечивает слишком малую степень дополнительной очистки спирта, но, как говорится, лучше хоть что-то, чем ничего.

Главные достоинства такого типа самогонных аппаратов — их дешевизна,



Самогонный аппарат с сухопарником

компактность и возможность получить хоть какой-то питейный продукт с сохранением вкуса исходного сырья. К минусам же можно отнести низкую степень очистки, слабую конечную крепость получаемого продукта и, как итог, глубокое разочарование от процесса и потраченных денег.

2. КОЛОННА С ДЕФЛЕГМАТОРОМ, ИЛИ БРАЖНАЯ КОЛОННА (ДИСТИЛЛЯТОР С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ ДЕФЛЕГМАЦИЕЙ)

Этот тип самогонных аппаратов представляет собой промежуточный вариант между классическим дистиллятором и ректификационной колонной. Их главная особенность состоит в наличии так называемого дефлегматора (или обратного холодильника) в верхней части паропровода (колонны), который охлаждает пары еще до того, как они попадают в холодильник. В результате образуется так называемая флегма,

которая возвращается в куб, попутно контактируя с горячими парами. В ходе этого процесса происходит сильное укрепление дистиллята, существенная очистка от посторонних примесей (в этом случае уже не будет того самого «вонючего» самогона), при этом достаточно хорошо сохраняется ароматика исходного сырья. Работать на такой колонне несколько сложнее, чем на прямоточнике, но и полученные этим способом напитки порадуют качеством.

К достоинствам этого типа оборудования следует отнести приемлемую цену, существенное укрепление дистиллята (до 93–94 %), хорошую органолептику напитка. При этом такие самогонные аппараты можно использовать как обычный дистиллятор, нужно лишь отключить дефлегматор. А к минусам — невозможность получения всего объема спирта в одном высоком качестве и увеличенные габариты по сравнению с классическим дистиллятором.



Бражная колонна

3. РЕКТИФИКАЦИОННАЯ КОЛОННА

Это, пожалуй, самый современный вариант домашних самогонных аппаратов, он максимально приближен к промышленному оборудованию и дает возможность получать превосходный продукт у себя дома. Такой тип оборудования предназначен для получения спирта, то есть рафинированного продукта, максимальной крепости (до 96,6 %) с практически отсутствующей ароматикой исходного сырья. Аппарат представляет собой высокий вертикальный цилиндр-трубу из 1–2–3 царг (колонн), внутри которого расположены контактные тепло- и массообменные устройства — тарелки или насадки (СПН). Соответственно, различают тарельчатые (колпачковые) и насадочные ректификационные колонны. Путем непрерывной дистилляции они обеспечивают максимально качественное разделение спирта-сырца на чистый спирт и примеси.

Самогонные аппараты с ректификационной колонной можно оснастить автоматикой «старт — стоп», тогда перегонка спирта перестанет быть утомительной рутинной, а качество получаемого продукта будет всегда на стабильно высоком уровне

Основные достоинства этого типа оборудования — максимальная крепость получаемого продукта, высокая степень очистки, возможность трансформировать аппарат в классический дистиллятор с высокой скоростью отбора. Из недостатков можно отметить большие габариты, неудобство использования в небольших помещениях с низкими потолками и более высокую цену. Хотя разница в цене в этом случае будет существенно меньше, чем в стоимости конечного продукта.

При выборе оборудования необходимо определиться с некоторыми важными моментами.

1. Место работы с оборудованием:

- удобство расположения, высота потолка, электропроводка, подходящая для определенной мощности;
- источник проточной холодной воды и водоотведение.

2. Источник нагрева. Большинство самогонных аппаратов способны работать на всех типах нагрева, но опыт тысяч домашних самогонщиков-винокуров считает оптимальным вариантом индукционную плиту. Также возможен нагрев на электрических и газовых плитах, но необходимо учитывать тот факт, что большинство современных бражных и ректификационных колонн имеют значительную высоту и просто не могут разместиться на плите. Также отличным вариантом для нагрева является трубчатый электронагреватель (ТЭН) с дополнительным блоком управления и регулировкой мощности. Источники нагрева подбираются на основе потребляемой мощности конкретных аппаратов.

3. Объем перегонного куба. Это очень важный момент, который многие упускают или трактуют совершенно не верно. Мало кому хочется хранить в квартире 20–30-литровую кастрюлю, но реальность такова, что даже если вы новичок и делаете в винокурении первые шаги, вам будет сложно работать с кубом меньше 15 л, и даже 20 л очень быстро покажутся недостаточным объемом. Обратимся к банальным расчетам: для приготовления 1 л 50 %-го сахарного самогона понадобится около 5 л браги. Заполнять бак можно максимум на 3/4. Следовательно, в емкость объемом 12 л (такие до сих пор часто встречаются в продаже) можно залить всего 9 л браги и получить меньше 2 л 50 % дистиллята с одной перегонки. Осознали? Вы будете неделю ждать, когда брага отбродит, потом осуществите первую перегонку, помое

оборудование, проведете вторую перегонку, снова помоете аппарат (вот и день прошел) и в итоге получите всего лишь 2 л готового продукта. Не впечатляет! Опять же, брага обычно подготавливается в количестве 20–30 л, на это рассчитаны пачки большинства продаваемых дрожжей.

Так что мой вам совет: не берите куб меньше 20 л, а лучше всего присмотритесь к кубу в 37 л. Именно на таких работает подавляющее большинство домашних самогогонщиков.

4. Диаметр колонны. Выбирая аппараты колонного типа, задумайтесь, какой диаметр колонны (царги) подойдет вам для работы. В этом случае действует очень простой принцип: чем больше диаметр, тем выше скорость отбора.

Из опыта общения с большим количеством винокуров выясняется, что оптимальный вариант — 2-дюймовая разборная колонна (состоящая из нескольких царг на кламповом соединении). 1,5-дюймовая колонна привлекает большинство новичков ценой и габаритами, но достаточно быстро разочаровывает скоростью отбора, ибо процесс затягивается на долгие часы ожидания. 3-дюймовая колонна хороша в работе, но такие аппараты существенно дороже, заметно крупнее по габаритам, для работы на них желательно иметь возможность подачи 6–7 кВт электричества при нагреве на первом перегоне, что для большинства жителей квартир проблематично. 2 дюйма — золотая середина как по габаритам и цене, так и по производительности.



Перегонный куб с царгами и разметка литража на внутренней поверхности куба

Скорость перегонки на колонне	1,5 дюйма	2 дюйма	3 дюйма
1-я перегонка	8 л/ч	12 л/ч	14 л/ч
2-я перегонка	0,9 л/ч	1,4 л/ч	1,8 л/ч

4. КОНСТРУКТИВ ПЕРЕГОННОГО КУБА

С моей точки зрения, хороший куб должен отвечать следующим критериям:

- выполнен из пищевой нержавеющей стали (медь — это прекрасно, но дорого) AISI 430 и 304;
- имеет отверстие под ТЭН, кламповое соединение — даже если сегодня вы не планируете использовать такой источник нагрева, высока вероятность, что очень скоро вам это понадобится;
- крышка куба должна быть оборудована группой безопасности — аварийным клапаном;
- широкая горловина, оптимально — форма классической кастрюли, она облегчит вам жизнь при обслуживании оборудования;
- сливной кран, особенно в кубах от 30 л, — отчерпывать барду после перегона браги очень утомительно, гораздо проще открыть кран и подождать, пока из куба не сольется содержимое;
- толщина стенок куба 0,8–1 мм;
- дно предпочтительно многослойное, подходящее для нагрева на индукции.

5. КОМПЛЕКТАЦИЯ

Здесь все просто: чем богаче, тем лучше. Для работы с любым самогонным аппаратом помимо самого куба и колонны потребуются шланги для подачи и отвода воды. Для аппаратов колонного типа необходимы укрепляющие насадки — РПН или СПН¹. Также в работе понадобится комплект ареометров-спиртомеров, емкость для брожения. И не забудьте купить хороших турбодрожжей для первого эксперимента.

¹ Спирально-призматическая насадка (СПН) представляет собой небольшие спиральки из нержавеющей стали. СПН засыпается в царгу самогонного аппарата. На 50 см царги диаметром 2 дюйма необходимо в среднем 1 кг СПН. Она позволяет более эффективно очищать спиртовые пары от сивушных масел и вредных примесей. Проволочная насадка Панченкова (РПН) является одним из таких дополнительных средств, позволяющих в процессе дистилляции очищать и разделять на фракции проходящие через нее спиртовые пары. РПН — это плетеная сетка из волокон нержавеющей или медной проволоки. Обе насадки могут быть выполнены как из меди, так и из нержавеющей стали, традиционно последнюю используют для сахарного сырья, а медь для фруктового и зернового, так как этот металл обладает отличным качеством — осаждает на себя сернистые соединения из спирта, коих в зерновом и фруктовом сырье много.



СПН и РПН